MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORAS ELECTRICAS

MOD. FRE05A

MOD. FRE010

AVISO A LOS PROPIETARIOS Y OPERADORES

Las Freidoras Eléctricas son desarrolladas para freír alimentos eficientemente y con seguridad. Aunque el usuario sea bien entrenado y supervisado existe la posibilidad de un accidente. Es responsabilidad del propietario asegurar que la maquina sea usada correctamente, siguiendo las instrucciones contenidas en este Manual y los requisitos de las leyes locales. Mantenga siempre un manual de instrucciones al alcance del operador.

IMPORTANTE: El comprador de este producto debe ser responsable de seguir las instrucciones aquí mencionadas, los pasos en su instalación deben ser consultados con un personal calificado.

IMPORTANTE: No descartar este manual. El manual debe ser considerado parte de la máquina. Debe ser entregado al operador, gerente del hotel o restaurante, o a la persona encargada al entrenamiento del personal que va a operar la máquina. Manuales adicionales pueden ser obtenidos en su distribuidor local.

PARA SU SEGURIDAD: No guardar gasolina ni otro objeto inflamable líquidos cerca del equipo.

ADVERTENCIA: Errores en la instalación, ajuste, alteraciones, servicios o mantenimiento pueden causar daños, accidentes y hasta la muerte. Lea con detenimiento las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar este equipo.

A. DATOS TECNICOS

Modelo	Voltaje	Potencia	Numero de cestas	Volumen	Dimensiones
FRE05A	110V	2500W	1	5,5 L	29X46X30 cm
FRE05B	220V	5000W	2	5,5 L x 2	58X47X30 cm
FRE010	220V	4000W	1	10 L	28X46X33 cm

1. PRINCIPALES PRECAUCIONES

Las Freidoras eléctricas pueden ser maquinas potencialmente peligrosas cuando son usadas incorrectamente. Por lo tanto, lea todas las instrucciones con atención para evitar accidentes:

- **ANTES** de limpiar la maquina desconéctela de la red eléctrica.

- **NUNCA** toque en la resistencia eléctrica del equipo o en el aceite cuando la maquina estuviese encendida o durante el tiempo de enfriamiento. Ambos estarán calientes y eso podría causar serias quemaduras.
- **NUNCA** encienda el equipo sin aceite.
- **NUNCA** use herramientas que no pertenezcan a la máquina para ayudar en la operación.
- **NUNCA** coloque las manos o cualquier otro objeto dentro de la maquina durante la operación.
- **NUNCA** conecte la maquina a la red eléctrica con las manos o ropas mojadas.
- **MANTENGA** agua o otro líquido alejado del equipo en todo momento.
- **SIEMPRE** instale el equipo en un área de trabajo con luz y espacio adecuados y lejos de niños y visitantes.
- **NUNCA** opere la sin el Manual de Instrucciones al alcance del usuario.
- **NUNCA** deje la maquina operando sola.
- **SIEMPRE** conecte a tierra la máquina para evitar descargas eléctricas.
- **PARE** la maquina inmediatamente si usted escucha ruidos anormales.
- **CONTACTE** a su Distribuidor si hubiera cualquier problema con la instalación y/o operación de esta máquina.

2. PRINCIPALES COMPONENTES

Las freidoras eléctricas presentan tanques de aceite hecho en acero inoxidable. Existen disponibles modelos de una y dos cestas, con o sin tapa para freir, y reillas para recibir el producto después de freído. Tenga en cuenta la placa de la máquina al momento de la conexión inicial. Esté seguro que tenga disponible el tipo de voltaje que se especifica en la placa. Si el suministro local es diferente al especificado en la placa, favor llamar a su distribuidor local. Nunca intente hacer una modificación a la máquina usted mismo.

3. INSTALACIÓN

IMPORTANTE: Nivelar el equipo antes de encenderlo por primera vez. Coloque el equipo con 15cm de separación de todos los bordes. No colocar el equipo cerca de otros aparatos electrodomésticos como hornos eléctricos, calentadores eléctricos u otras fuentes eléctricas de poder.

Las Freidoras Eléctricas deben ser instaladas en una superficie nivelada, no deslizante, por personas calificadas. Verifique el voltaje de la maquina. El voltaje del equipo debe ser el mismo que lo se suministra en la red eléctrica. Aterre la maquina correctamente. Contacte a su Distribuidor si hubiese cualquier problema con la instalación de esta máquina.

4. OPERACIÓN

Enciende el equipo, gire el botón del termostato hasta la temperatura deseada. Cuando la maquina está encendida la luz espía se encenderá, y se apagará cuando el aceite alcanzar la temperatura deseada. Lleva aproximadamente 20 min. En este punto la luz amarilla se apagará y la roja se encenderá para indicar que el aceite alcanzó la temperatura deseada y el suministro eléctrico se ha cortado temporalmente. Coloque el alimento dentro del cesto y gradualmente introdúzcalo en el aceite caliente, moviéndolo para arriba y para abajo hasta que el producto se quede caliente suficiente para quedarse sumergido en el aceite, evitando burbujas. Generalmente las burbujas ocurre cuando producto frio es puesto directamente dentro del aceite caliente. Cuando el producto termine su cocción remueva el cesto del aceite y despeje el producto sobre la tapa escurridora.

CUIDADO: Si Usted introdujo el producto frio directamente en el aceite caliente sin mover el cesto para arriba y para abajo por lo menos dos veces, el aceite puede burbujear pudendo causar serias quemaduras.

5. LIMPIEZA

IMPORTANTE: Siempre desconecte la máquina de la red eléctrica antes de limpiarla. Esté seguro que el aceite esté frio antes de proceder con la limpieza.

Es necesario retirar todo el aceite antes de la limpieza. Lave el tanque interno con agua caliente y jabón neutro, enjuague y séquelo. Pase un paño húmedo en la parte externa del tanque.

IMPORTANTE: La maquina no está protegida contra agua a presión. No la limpie con chorros de vapor, manguera de presión o métodos similares. No coloque la maquina en debajo de un grifo, eso podrá resultar en cortocircuito o en serios perjuicios al equipo.

6. AVISOS GENERALES

- **SIEMPRE** apague la maquina antes de la limpieza y mantenimiento.
- **TENGA** espacio suficiente alrededor de la máquina para evitar accidentes.
- **SIEMPRE** mantenga la superficie y pisos secos. Pisos mojados pueden causar deslizamientos.
- **SIEMPRE** apague la maquina cuando exista alteraciones de la tensión eléctrica.
- **NUNCA** deje suciedad o agua entrar en los componentes eléctricos y mecánicos de la maquina.
- **NO** modifique las características y componentes originales de la maquina.

- **NO** remueva o rompa las calcomanías de seguridad y de identificación del equipo.

7.- DIAGNOSTICO DE FALLAS COMUNES

Falla	Análisis de la causa	Posible solución
El equipo y el indicador espía no encienden.	1. Fusible de precaución esta encendido.	1. Cambiar el fusible de seguridad. 2. Verifique la conexión del cable de encendido.
El indicador espía y el de mantenimiento están encendidos al mismo tiempo y el aceite no se calienta	4. Conexión de los cables eléctricos están sueltos o desconectados. 5. La resistencia esta defectuosa.	4.Ajuste la conexión de los cables o reemplácelos 5.Reemplazar la resistencia eléctrica.
El indicado amarillo no está encendido, la temperatura del aceite no puede controlarse	6. El Controlador mecánico está defectuoso.	6. Reemplazar el controlador mecánico.
El indicador no se enciende, la temperatura del aceite es normal.	7. El indicador esta defectuoso.	7. Reemplace el indicador.